



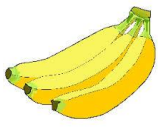




MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE 2019

MERCI DE BIEN REMPLIR LES DEUX CASES PERMETTANT D'IDENTIFIER VOTRE ENFANT ET ENCODE CORRECTEMENT VOTRE COMMANDE

<p>ECOLE LIBRE DE ITTRE - VIRGINAL</p> <p>CLASSE :</p> <p>..... PRIMAIRE</p> <p>..... MATERNELLE</p>	<p style="text-align: center; color: red;">NOM / PRENOM</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p style="text-align: center;">Nombre de repas</p> <p>Lundi, mardi et vendredi :</p> <p>Jeudi :</p> <p style="text-align: right;">Total :</p>			
	LUNDI 02 SEPTEMBRE	LUNDI 09 SEPTEMBRE	LUNDI 16 SEPTEMBRE	LUNDI 23 SEPTEMBRE	LUNDI 30 SEPTEMBRE
	/	<p>Sandwich au salami beurre</p> <p>Salade de tomates à la ciboulette</p> <p>Fruit</p> <p>1-3-7-8-9-10-11</p>	<p>Pain viking jambon/fromage mayo</p> <p>Concombre et maïs sauce salade</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>1-4-6-7-8-9-10</p>	<p>Sandwich au pâté crème</p> <p>Courgettes râpées sauce ciboulette</p> <p>Crème chocolat</p> <p>1-3-6-7-9-10-11</p>	<p>Bagels jambon Italien, mozzarella et tomate</p> <p>Huile d'olive</p> <p>Fruit</p> <p>1-3-6-7-8-9-10-11</p>
	MARDI 03 SEPTEMBRE	MARDI 10 SEPTEMBRE	MARDI 17 SEPTEMBRE	MARDI 24 SEPTEMBRE	MARDI
	/	<p>Piccolo salade de poulet</p> <p>Haricots princesses échalote et huile d'olive</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>1-3-7-9-10-11</p>	<p>Pistolet mortadelle beurre</p> <p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Fruit</p> <p>1-3-6-7-8-9-10</p>	<p>Pain Empereur gris</p> <p>Salade de thon et œufs mayo</p> <p>Mix crudités vinaigrette</p> <p>Biscuit</p> <p>1-3-4-7-9-10-11</p>	/
	JEUDI 05 SEPTEMBRE	JEUDI 12 SEPTEMBRE	JEUDI 19 SEPTEMBRE	JEUDI 26 SEPTEMBRE	JEUDI
	/	<p>Penne bolognaise</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Biscuit</p> <p>1-3-6-7-8-9-10-11-12</p>	<p>Saucisse de campagne</p> <p>Potée aux poireaux</p> <p>Danette Duo</p> <p>1-3-6-7-9-10</p>	<p>Lanières de poulet aux petits légumes</p> <p>Riz</p> <p>Fruit</p> <p>1-3-6-7-9-10</p>	/
	VENDREDI 06 SEPTEMBRE	VENDREDI 13 SEPTEMBRE	VENDREDI 20 SEPTEMBRE	VENDREDI 27 SEPTEMBRE	VENDREDI
	/	<p>Pain saucisse</p> <p>Salade de blé sauce balsamique</p> <p>Pudding vanille</p> <p>1-3-6-7-9-10-12</p>	<p>Wraps poulet, salade, tomates et mayonnaise au pesto</p> <p>Biscuit</p> <p>1-3-6-7-8-9-10</p>	<p>FETE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE</p>	/
Le conseil de la semaine	Lavez-vous les mains !	Mangez sans regarder la télévision !	Évitez les sucreries !	Buvez du lait !	Ne parlez pas la bouche pleine !

- Les menus peuvent subir certaines modifications suivant l'arrivée et la fraîcheur des marchandises. Si vous êtes allergique, n'hésitez pas à contacter notre personnel de cuisine qui vous renseignera avec plaisir – 067/64.71.67
- Chaque plat est suivi de numéros qui correspondent à des allergènes. Voir verso pour la liste détaillée de ces allergènes.

Document à retourner au CPAS impérativement avant le 04 septembre 2019

Les substances provoquant des allergies ou intolérances sont énumérées à l'annexe II du Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, et sont également reprises ci-dessous.

SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES

1. **Céréales contenant du gluten**, à savoir **blé** (comme **épeautre** et **blé de Khorasan**), **seigle**, **orge**, **avoine** ou leurs souches hybridées, et **produits à base de ces céréales**, à l'exception des:
 - sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose ;
 - maltodextrines à base de blé ;
 - sirops de glucose à base d'orge;
 - céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
-
2. **Crustacés et produits à base de crustacés.**
3. **Œufs et produits à base d'œufs.**
4. **Poissons et produits à base de poissons**, à l'exception de:
 - la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes;
 - la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
5. **Arachides et produits à base d'arachides.**
6. **Soja et produits à base de soja**, à l'exception:
 - de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées ;
 - des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja;
 - des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja;
 - de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
7. **Lait et produits à base de lait** (y compris le **lactose**), à l'exception:
 - du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole;
 - du lactitol.
8. **Fruits à coque**, à savoir: **amandes**, **noisettes**, **noix**, **noix de cajou**, **noix de pécan**, **noix du Brésil**, **pistaches**, **noix de Macadamia** ou **du Queensland**, et **produits à base de ces fruits**, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
9. **Céleri et produits à base de céleri.**
10. **Moutarde et produits à base de moutarde.**
11. **Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.**
12. **Anhydride sulfureux et sulfites (E220) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total** pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
13. **Lupin et produits à base de lupin.**
14. **Mollusques et produits à base de mollusques.**